

## Süße Mandelbusserl

[Kuchen & Gebäck](#)[Kekse](#)[Vegetarisch](#)[Weihnachten](#)[ZUBEREITUNG](#) **SCHWIERIGKEIT:** 

Mandeln, Zucker, Eiweiß und Vanillezucker zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Mit den Händen zu etwa kirschgroßen Kugeln rollen und mit 3 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Kugeln mit den Fingern etwas flach drücken, jedes Stück mit einer Mandel verzieren. Bei 160 °C ca. 20 Minuten backen. Die Busserln sollten nicht braun werden. Abkühlen lassen und dann vom Backpapier nehmen. Tipp: Wenn der Teig sehr klebt, einfach über Nacht in den Kühlschrank stellen. Er wird dann fester und lässt sich einfacher zu Kugeln rollen.

**ZUTATEN** 

200 g geschälte, geriebene Mandeln

200 g Staubzucker

1 Eiweiß

etwas Bourbon-Vanillezucker

20 Stk. geschälte Mandeln